

MF0257_1 Servicio Básico De Restaurante-Bar.

Sku: PIT055

Horas: 120

Formato: HTML

OBJETIVOS

Objetivo General

- El curso de “Servicio de básico de restaurante-bar” trata de aportar los conocimientos necesarios para asistir en el servicio de alimentos y bebidas. El alumno adquirirá las habilidades necesarias para realizar correctamente las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo, propios del restaurante, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas, colaborará en el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas básicas del establecimiento e instrucciones recibidas, colaborará en el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con instrucciones recibidas y realizar dicho servicio con autonomía en determinadas fórmulas de restauración, realizará operaciones de post-servicio de acuerdo con las instrucciones recibidas.

Objetivos Específicos

- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.
- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.
- Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.
- Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

CONTENIDOS

UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
Unidad didáctica 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales. Las instalaciones. El mobiliario. Los equipos. La Maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

Unidad didáctica 2. Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento
- Requisitos de los manipuladores de alimentos
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los alimentos
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos. Causas y factores contribuyentes
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas. 36s y biológicas
- Fuentes de contaminación
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- Salud e higiene personal: factores. materiales y aplicaciones
- Manejo de residuos
- Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores de alimentos
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de las etiquetas de información obligatoria
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
- Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC)
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

Unidad didáctica 3 Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación
- Características principales del uso de detergentes y desinfectantes
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje
- Interpretación de las especificaciones
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución

Unidad didáctica 4 Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Uniformes de cocina: tipos
- Prendas de protección: tipos. Adecuación y normativa
- Uniformes del personal de restaurante-bar

UF0058 Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio. Unidad didáctica 1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

- Definición. Caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

Unidad didáctica 2. Los establecimientos de servicio a colectividades

- Definición. Caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases
- Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos

Unidad didáctica 3. Utilización de Maquinaria. Equipos. Útiles y menaje propios del área de restaurante

- Clasificación y descripción según características. Funciones y aplicaciones
- Ubicación y distribución
- Aplicación de técnicas. Procedimientos y modos de operación y control característicos
- Aplicación de normas de mantenimiento de uso. Control y prevención de accidentes

Unidad didáctica 4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

- Proceso y secuencia de operaciones más importantes
- Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio
- Formalización de la documentación necesaria
- Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas

UF0059 Elaboración de platos combinados y aperitivos. Unidad didáctica 1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración

- Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica
- Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos. Almuerzos y cenas
- El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones
- Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades
- Formalización de comandas sencillas
- Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente
- Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro

Unidad didáctica 2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

- Tipos y modalidades de postservicio

- Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad

Unidad didáctica 3. Participación en la mejora de la calidad

- Aseguramiento de la calidad
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos